



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARADAĞ KEKİ

100 gr un
50 ml süt
20 gr taze maya
40 gr kakao
150 ml krema
300 gr bitter çikolata
350 gr krem şanti
600 gr kiraz
480 gr şeker
1 tatlı kaşığı mısır nişastası

Bir kaba yaş mayayı koyup iyice karıştırın. İyice köpürdükten sonra şeker ekleyin. Daha sonra kakaoyu ilave edip karıştırmaya devam edin. Krema torbasına aldığınız karışımı pasta tabağınıza spiral şeklinde yayın. Bunlardan üç tane hazırlayacağız. 100 ° C fırında pişirin.

Bir kapta kremayı ve erimiş çikolatayı koyu bir kıvam alana kadar karıştırın. Soğumuş pasta katlarınızın üzerine dağıtın. Bunun üzerine de krema ekleyin. En üstüne vişne ve kiraz serpiştirerek üst üste koyun. Çikolata rulolarını ya da rendelediğiniz çikolatayı süslemek için tepesine yerleştirin.